



4
beaufort

BISTRO

BEACHFOOD

— M E N Ü —

Lokale und internationale Geschmacksrichtungen,
jedoch immer mit Zutaten aus der Region.
Alle Gerichte auf dieser Speisekarte sind laktosefrei
und, sofern nicht anders angegeben, auch glutenfrei.

Guten Appetit!

VORSPEISE

SALATE & SUPPE | 17.50

Genießen Sie vorab unser umfangreiches Salatbuffet inklusive Suppe.

HAUPTSPEISEN

Zu den Hauptspeisen servieren wir Gemüse, Kartoffelbeilage und frischen Salat pro 2 Personen.

Fisch

FISCHTOPF | 23.50

Verschiedene Fischarten aus Zeeland, geschmort in einer Bouillabaisse mit seeländischen Kräutern. Anschließend im eigenen Ofen mit salzigem Käse überbacken.

SCHOLLENFILET | 21.50

Gebrautes Schollenfilet, serviert mit einer Sahnesauce.

GEKOCHTE MUSCHELN | 24.50

Traditionell gekochte Muscheln in einem Bouquet aus Gemüse, Pfeffer und Weißwein.

GAMBAS | 24.50

Gebraute Gambas mit orientalischer Note, serviert mit Brot zum Dippen.
(glutenfreies Brot + 1,50)

Fleisch

RINDERFILET | 29.50

Medium gebratene Rinderlende mit einer Rotweinsauce.
(Aufpreis + 5,- für 3-Gänge-Menü)

SEELÄNDISCHER RINDFLEISCH-BURGER | 23.50

Gebratener seeländischer Rindfleisch-Burger im Brötchen mit Little Gem, Barbecue-Sauce und Cheddar.

SATÉ NACH ASIATISCHER ART | 21.50

Marinierte Hähnchenbrust am Spieß, präsentiert auf orientalische Art.

Vegan / Vegetarisch

LINSEN-PIE | 20.50

Pie gefüllt mit einem Linsencurry.
(Nicht glutenfrei)

TORTELLINI VEGAN | 20.50

Pflanzliche Tortellini aus Erbsen, Schalotten und einer Kräuteröl.

FANG DES TAGES | TAGESPREIS

Kreativer veganer "Fang des Tages" unseres Chefkochs.

DESSERTS

DESSERT DES TAGES | 7.50

VEGAN RED MADAGASCAR MOUSSE | 7.50

CARROT CAKE | 7.50

(Nicht glutenfrei)

Beilagen

SALAT	3.50
PORTION POMMES	3.50
PORTION GEMÜSE DES TAGES	4.50
GLUTENFREIES BROT	1.50

Beachfood Menü

3 GÄNGE39,50

Lassen Sie es sich schmecken und entscheiden Sie sich für das komplette 3-Gänge-Menü. Einen Aufpreis zahlen Sie nur, wenn Sie unser hervorragendes Rinderfilet wählen.



Vegan?

YES, WE CAN!

Weder Fleisch noch Fisch heute Abend? Dann probieren Sie doch eine unserer köstlichen pflanzlichen Varianten.

Abfälle?

SIE GEBEN UNS ENERGIE!

Haben Sie lecker gespeist, aber waren die Portionen etwas zu großzügig bemessen? In einer Welt, in der wir gegen Verschwendung kämpfen, dienen die Reste von Gemüse, Obst und Lebensmitteln als Nahrungsquelle für unsere eigene Biovergärungsanlage. Die Vergärungsanlage wandelt dann die Reste in erneuerbare Energie um, wobei das Restprodukt als Pflanzennahrung dient. Diese Energie nutzen wir beispielsweise zum Heizen unserer Hotelzimmer.

Vishandel Schot, Tholen

Da wir an der Küste gelegen sind, muss der Fisch nicht von weit her kommen. Vishandel Schot ist sowohl ASC- als auch MSC-zertifiziert und hat sich auch auf den Leinenfang verschiedener Fischarten spezialisiert.



Scanne mich!

- › VOLLSTÄNDIGE GETRÄNKEKARTE
- › ENGLISCHE MENÜ
- › ALLERGENKARTE



Unsere Pommes frites können Spuren von Gluten enthalten. Haben Sie eine Glutenunverträglichkeit? Teilen Sie uns dies mit; wir werden Ihre Pommes frites in diesem Fall separat frittieren.